

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI
DAUN TEH HIJAU (*Camellia sinensis*)
TERHADAP PERTUMBUHAN BAL,
TOTAL ASAM DAN pH YOGHURT
ANGKAK BIJI DURIAN**

SKRIPSI



**OLEH:
TIFANNY LAURENSIA
NRP. 6103018102
ID TA. 43941**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI DAUN
TEH HIJAU (*Camellia sinensis*) TERHADAP
PERTUMBUHAN BAL, TOTAL ASAM DAN pH
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
TIFANNY LAURENSIA
NRP. 6103018102
ID TA. 43941

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDAYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Pertumbuhan BAL, Total Asam dan pH Yoghurt Angkak Biji Durian”** yang ditulis oleh Tiffany Laurensia (6103018102), telah diujikan pada tanggal 13 Januari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M.Si
NIK: 611.89.0120
NIDN: 0715076101
Tanggal: 17 Januari 2022

Sekretaris Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si
NIK: 611.89.0155
NIDN: 0004066401
Tanggal: 17 Januari 2022

Mengetahui,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si
NIK: 611.89.0155
NIDN: 0004066401
Tanggal: 24 Januari 2022



Dr. Irensius Srianta, S.TP., MP.
NIK: 011.00.0429
NIDN: 0726017402
Tanggal: 24 Januari 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

Sekretaris : Dr. Ir. Ristiarini, M.Si.

Anggota : Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Pertumbuhan BAL, Total Asam dan pH Yoghurt Angkak Biji Durian

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003) tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) Tahun 2019.

Surabaya, 17 Januari 2022

Yang menyatakan,



20
METERAI
TEMPEL
QFB48AJX637404011

Tiffany Laurensia

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Tiffany Laurensia

NRP : 6103018102

Menyetujui skripsi saya:

Judul : **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Pertumbuhan BAL, Total Asam dan pH Yoghurt Angkak Biji Durian**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 17 Januari 2022

Yang menyatakan,



CCECSAJX637404006
Tiffany Laurensia

Tiffany Laurensia, NRP 6103018102. **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Pertumbuhan BAL, Total Asam dan pH Yoghurt Angkak Biji Durian.**

Pembimbing:

1. Ir. Ira Nugerahani, M.Si.
2. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

ABSTRAK

Yoghurt merupakan produk susu fermentasi yang memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh. Pembuatan yoghurt melibatkan aktivitas Bakteri Asam Laktat (BAL) seperti *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus acidophilus*. Seiring dengan peningkatan pengonsumsi yoghurt, produk-produk inovasi yoghurt mulai dikembangkan dan bermunculan, salah satunya adalah penambahan angkak biji durian (ABD) untuk meningkatkan sifat fungsional yoghurt. ABD mengandung senyawa fenolik yang mampu menstimulir pertumbuhan BAL namun, Monascidin A dalam ABD dapat berperan sebagai antibakteri sehingga perlu ditambahkan daun teh hijau untuk meningkatkan pertumbuhan BAL. Daun teh hijau diharapkan mampu meningkatkan sifat fungsional tanpa menghambat aktivitas mikrobiologis BAL pada yoghurt ABD. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi daun teh hijau terhadap pertumbuhan BAL, total asam dan pH yoghurt ABD. Rancangan percobaan yang akan digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial yaitu perbedaan konsentrasi daun teh hijau sebesar 0%; 0,5%; 1%; 1,5%; dan 2% (b/v) dengan 5 ulangan. Parameter uji meliputi Angka Lempeng Total (ALT) dengan satuan CFU/mL, total asam tertitrisasi dengan satuan % dan pH. Perbedaan konsentrasi daun teh hijau berpengaruh nyata terhadap ALT BAL dan total asam namun tidak berpengaruh nyata terhadap pH yoghurt ABD. Berdasarkan hasil penelitian yoghurt ABD teh hijau memiliki ALT BAL berkisar antara 8,9676-9,6515 log CFU/ml, total asam 0,83-0,97%, pH hari ke-0 4,509-4,426, dan pH hari ke-7 4,394-4,333.

Kata Kunci: yoghurt, angkak biji durian, daun teh hijau

Tiffany Laurensia, NRP 6103018102. **The Effect of Different Concentrations of Green Tea Leaf (*Camellia sinensis*) on the LAB Growth, Total Acid and pH of *Monascus* Fermented Durian Seeds Yoghurt.**

Supervisor:

1. Ir. Ira Nugerahani M,Si.
2. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

ABSTRACT

Yoghurt is a fermented milk product that has various health benefits. Making yoghurt involves the activity of Lactic Acid Bacteria (LAB) such as *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, and *Lactobacillus acidophilus*. Along with the increase in consumption of yoghurt, yoghurt innovation products began to be developed and emerged, one of which was the addition of *Monascus* fermented durian seeds (MFDS) to improve the functional properties of yoghurt. MFDS contains phenolic compounds that can stimulate LAB growth, however, Monascin A in MFDS is able to act as an antibacterial so it is necessary to add green tea leaves to increase LAB growth. Green tea leaves are expected to increase the functional properties without inhibiting the microbiological activity of LAB in the *Monascus* fermented durian seed yoghurt. The purpose of this study was to determine the effect of different concentrations of green tea leaves on the growth of LAB, total acid and pH of MFDS yoghurt. The experimental design that will be used is a non-factorial Randomized Block Design (RBD), namely the difference in concentration of green tea leaves is 0%; 0,5%; 1%; 1,5%; and 2% (w/v) with 5 replications. The test parameters include Total Plate Count (TPC) (CFU/mL), total acid (%) and pH value. The difference in concentration of green tea leaves has a significant effect on TPC of LAB and total acid but does not significantly affect the pH of MFDS yoghurt. Based on the research results, MFDS green tea yoghurt has TPC ranging from 8.9676-9,6515 log CFU/ml, total acid 0,83-0,97%, pH day-0 4,509-4,426, and pH day-7 4,394-4,333.

Keywords: yoghurt, *Monascus* fermented durian seeds, green tea leaf

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Pertumbuhan BAL, Total Asam dan pH Yoghurt Angkak Biji Durian”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi Tahun 2021.
2. Ir. Ira Nugerahani, M.Si. dan Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya skripsi.
3. Bapak Santoso sebagai teknisi Laboratorium yang telah banyak membantu penulis untuk memperoleh data penelitian skripsi.
4. Keluarga yang telah banyak mendukung penulis.
5. Sdri. Athena, Angela, Tim Teh, Imelda, Abilla, Sdr. Atla, Sandy, Yudhi, Ateez dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca.

Surabaya, 17 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iii
LEMBAR KEASLIAN	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Yoghurt.....	5
2.2. Yoghurt Angkak Biji Durian	6
2.3. Bahan-Bahan Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	7
2.3.1. Susu UHT	7
2.3.2. Sukrosa	8
2.3.3. Susu Skim	9
2.3.4. Gelatin	10

	Halaman
2.3.5. Starter Yoghurt	11
2.3.5.1. <i>Streptococcus thermophilus</i>	12
2.3.5.2. <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	13
2.3.5.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	14
2.3.5.4. Interaksi antar Kultur Bakteri Asam Laktat.....	15
2.3.6. Angkak Biji Durian.....	16
2.3.7. Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	22
2.4. Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>)	26
2.5. Hipotesis.....	29
III. METODE PENELITIAN.....	31
3.1. Bahan.....	31
3.1.1. Bahan untuk Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau.....	31
3.1.2. Bahan Analisa	31
3.2. Alat.....	31
3.2.1. Alat Proses.....	32
3.2.2. Alat Analisa	32
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
3.3.1. Waktu Penelitian.....	32
3.3.2. Tempat Penelitian	32
3.4. Rancangan Penelitian	33
3.5. Pelaksanaan Penelitian	33
3.5.1. Pembuatan Ekstrak Air Angkak Biji Durian	34
3.5.2. Preparasi Daun Teh Hijau Kering.....	35
3.5.3. Formulasi Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau	36
3.6. Metode Penelitian	40
3.6.1. Pengujian ALT Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau.....	40
3.6.2. Analisa Total Asam Titrasi.....	42
3.6.3. Pengujian pH	43
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1. Angka Lempeng Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	46
4.2. Total Asam Titrasi	50
4.3. pH.....	53
V. KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1. Kesimpulan.....	57

	Halaman
5.2. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. <i>Scanning Electron Micrograph</i> (SEM) dari Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i> (Perbesaran 6.250 kali).....	13
Gambar 2.2. <i>Scanning Electron Micrograph</i> (SEM) dari Bakteri <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> (Perbesaran 5.500 kali)	14
Gambar 2.3. <i>Scanning Electron Micrograph</i> (SEM) dari Bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> (Perbesaran 3.000 kali) ..	15
Gambar 2.4. Diagram Alir Pembuatan Angkak Biji Durian.....	18
Gambar 2.5. Diagram Alir Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	22
Gambar 2.6. Interaksi Protein <i>Whey</i> dengan Kasein Susu Selama Pemanasan	24
Gambar 2.7. <i>Epigallocatechin Gallate</i> (EGCG) <i>Green Tea Polyphenol Molecule</i>	27
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian.....	34
Gambar 3.2. Diagram Alir Preparasi Daun Teh Hijau Kering ...	35
Gambar 3.3. Diagram Alir Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau	39
Gambar 3.4. Diagram Alir Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri Asam Laktat (BAL)	41
Gambar A.1. Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk” Ultra Jaya ...	61
Gambar A.2. Kultur Starter Bakteri Asam Laktat “ <i>Yogourmet Freeze Dried Yoghurt Starter</i> ”	61
Gambar A.3. Gula Pasir “Gulaku Premium”	62
Gambar A.4. Susu Skim “Prolac”	63
Gambar A.5. Gelatin “Cartino Gelatin”	64
Gambar A.6. Teh Hijau Rollaas	65
Gambar A.7. Biji Durian varietas Petruk	65
Gambar A.8. Bubuk Angkak Biji Durian	66
Gambar C.1. <i>Cup</i> Plastik 25 mL	69
Gambar C.2. <i>Cup</i> Plastik 35 mL	69
Gambar C.3. <i>Tea Bag</i>	70
Gambar C.4. Diagram Alir Proses Sterilisasi <i>Cup</i> Plastik.....	70
Gambar C.5. Diagram Alir Prosedur Sterilisasi <i>Tea Bag</i>	70

Gambar D.1. Diagram Alir Pengujian Total BAL Kultur Starter “Yogourmet”	71
Gambar D.2. ALT Starter Yoghurt 2021 (42°C, 48 jam)	72
Gambar E.1. Diagram Alir Pembuatan Kultur Starter	73
Gambar E.2. Diagram Alir Pembuatan Media PDA	75
Gambar E.3. Diagram Alir Pembuatan Media PDB	75
Gambar E.4. Diagram Alir Perhitungan Total Kapang Starter <i>Monascus purpureus</i>	76
Gambar E.5. Kenampakan Mikroskopis <i>Monascus purpureus</i> ...	77
Gambar J.1. Pengemasan Daun Teh Hijau Kering dalam <i>Tea Bag</i> Steril	104
Gambar J.2. Pemanasan Campuran Susu	104
Gambar J.3. Inokulasi Starter Yoghurt	104
Gambar J.4. Pengujian ALT BAL	105
Gambar J.5. Perhitungan ALT BAL	105
Gambar J.6. Pengujian Total Asam	106
Gambar J.7. Pengujian pH	106

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1.	Syarat Mutu Yoghurt Berdasarkan SNI 2981:2009...5
Tabel 2.2.	Persyaratan Mutu Susu UHT <i>Full Cream</i> Berdasarkan SNI 3950:2014 8
Tabel 2.3.	Syarat Umum (Fisik dan Organoleptik) Teh Hijau... 27
Tabel 3.1.	Rancangan Penelitian Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau 33
Tabel 3.2.	Formulasi Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau 37
Tabel A.1.	Takaran Saji Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk” per 250 mL 76
Tabel A.2.	Data Analisa Jumlah Kultur Starter 78
Tabel A.3.	Takaran Saji Susu Skim Bubuk “Prolac” per 25 gram 79
Tabel A.4.	Spesifikasi Gelatin “Gelita Gelatin Halal” 79
Tabel A.5.	Data Analisa Warna Bubuk Angkak Biji Durian dengan <i>Color Reader</i> 82
Tabel B.1.	Komposisi Media MRS Agar “Merck 1.10661.0500” 83
Tabel B.2.	Spesifikasi Media <i>Pepton from Meat</i> “Merck 1.07724.1000” 84
Tabel B.3.	Spesifikasi Reagen Kimia untuk Analisa 84
Tabel D.1.	Data ALT Kultur Starter Yoghurt (37°C, 48 jam)... 88
Tabel E.1.	Spesifikasi <i>Potato Dextrose Agar</i> “Merck 1.10130.0500” 90
Tabel F.1.	Data Hasil Pengujian Angka Lempeng Total BAL Yogurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau 94
Tabel F.2.	Hasil Uji ANOVA Angka Lempeng Total BAL Yogurt Angkak Biji Durian Teh Hijau 95
Tabel F.3.	Hasil Uji DMRT Angka Lempeng Total BAL Yogurt Angkak Biji Durian Teh Hijau 95
Tabel G.1.	Hasil Total Asam Titrasi Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau 96
Tabel G.2.	Hasil Uji ANOVA Total Asam Titrasi Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau 97
Tabel G.3.	Hasil Uji DMRT Total Asam Titrasi Yogurt Angkak Biji Durian Teh Hijau 97

Tabel H.1.	Hasil Uji pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Penyimpanan pada Suhu $4\pm 1^\circ\text{C}$ selama ± 16 jam	98
Tabel H.2.	Hasil Uji ANOVA pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Penyimpanan pada Suhu $4\pm 1^\circ\text{C}$ selama ± 16 jam	99
Tabel H.3.	Hasil Uji pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Penyimpanan pada Suhu $4\pm 1^\circ\text{C}$ selama ± 7 Hari	99
Tabel H.4.	Hasil Uji ANOVA pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Penyimpanan pada Suhu $4\pm 1^\circ\text{C}$ selama ± 7 Hari	100
Tabel H.5.	Penurunan pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau dari Hari ke-0 dan Hari ke-7	101
Tabel I.1.	Hasil Uji pH Susu Sapi UHT	102
Tabel I.2.	Hasil Uji pH Ekstrak Air Angkak Biji Durian ..	102
Tabel I.3.	Hasil Uji pH Formulasi Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Inokulasi Starter	103
Tabel I.4.	Hasil Uji pH Formulasi Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Fermentasi	103

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran A. Spesifikasi Bahan Penelitian	76
Lampiran A.1. Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk” Ultra Jaya... 77	
Lampiran A.2. Starter Bakteri Asam Laktat (<i>Yogourmet Freeze Dried Yoghurt Starter</i>)	77
Lampiran A.3. Gula Pasir (Gulaku Premium)	78
Lampiran A.4. Susu Skim (Prolac Susu Skim Bubuk)	79
Lampiran A.5. Gelatin (Cartino Gelatin)	80
Lampiran A.6. Teh Hijau Rollaas	81
Lampiran A.7. Bubuk Angkak Biji Durian	82
Lampiran B. Spesifikasi Bahan Analisa	83
Lampiran B.1. Media <i>MRS Broth</i> (De man, Rogosa, and Sharpe) (Merck 1.10661.0500)	83
Lampiran B.2. Air Pepton 0,1%	83
Lampiran B.3. Spesifikasi Reagen Kimia	84
Lampiran C. Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i>	85
Lampiran C.1. Spesifikasi <i>Cup</i> (untuk Pengujian ALT)	85
Lampiran C.2. Spesifikasi <i>Cup</i> (untuk Pengujian pH dan Total Asam)	85
Lampiran C.3. Spesifikasi <i>Tea Bag</i>	85
Lampiran C.4. Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i> Plastik	86
Lampiran C.5. Prosedur Sterilisasi <i>Tea Bag</i>	86
Lampiran D. Uji Mikrobiologi Kultur Starter Yoghurt	87
Lampiran D.1. Diagram Alir Pengujian Total BAL Kultur <i>Starter</i> “Yogourmet”	87
Lampiran E. Pembuatan Kultur dan Media <i>Monascus purpurues</i> M9	89
Lampiran E.1. Proses Pembuatan Kultur Stok dan Kultur <i>Starter</i>	89
Lampiran E.2. Media <i>Potato Dextrose Agar</i> (PDA)	89
Lampiran E.3. Media <i>Potato Dextrose Broth</i> (PDB)	91
Lampiran E.4. Analisa Total Kapang untuk <i>Starter</i> Angkak Biji Durian	92
Lampiran F.1. Hasil Angka Lempeng Total BAL Yogurt Angkak Biji Durian Teh Hijau	94

Lampiran F.2.	Hasil Uji ANOVA Angka Lempeng Total BAL Yogurt Angkak Biji Durian Teh Hijau	94
Lampiran F.3.	Hasil Uji DMRT Angka Lempeng Total BAL Yogurt Angkak Biji Durian Teh Hijau	95
Lampiran G.1.	Hasil Total Asam Titrasi Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau	96
Lampiran G.2.	Hasil Uji ANOVA Total Asam Titrasi Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau	96
Lampiran G.3.	Hasil Uji DMRT Total Asam Titrasi Yogurt Angkak Biji Durian Teh Hijau	97
Lampiran H.1.	Hasil Uji pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Penyimpanan pada Suhu $4\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama ± 16 jam	98
Lampiran H.2.	Hasil Uji ANOVA pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Penyimpanan pada Suhu $4\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama ± 16 jam	99
Lampiran H.3.	Hasil Uji pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Penyimpanan pada Suhu $4\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama ± 7 Hari	100
Lampiran H.4.	Hasil Uji ANOVA pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Penyimpanan pada Suhu $4\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama ± 7 Hari	100
Lampiran H.5.	Penurunan pH Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau dari Hari ke-0 dan Hari ke-7	101
Lampiran I.1.	Hasil Uji pH Susu Sapi UHT	102
Lampiran I.2.	Hasil Uji pH Ekstrak Air Angkak Biji Durian ..	102
Lampiran I.3.	Hasil Uji pH Formulasi Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Inokulasi Starter	103
Lampiran I.4.	Hasil Uji pH Formulasi Yoghurt Angkak Biji Durian Teh Hijau Setelah Fermentasi	103
Lampiran J.1.	Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perlakuan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau	104
Lampiran J.2.	Pengujian Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perlakuan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau	105